

Ideenküche

Backen
aus der Tüte

Extra!
Unsere Top-Rezepte-Listen:
einfach, **schnell**, preiswert



Exklusiv für Sie:
Internet-Service
mit
weiteren Rezepten

FALKEN

Top-Rezepte-Ranking

Die schnellsten Gebäckvorschläge

Ruck-zuck fertig

Die einfachsten Backideen

Auch für Ungeübte

top-rezepte-ranking

Die preiswertesten Rezepte

Am Monatsende

Backen
aus der Tüte

Axel Höhner

Köstliche Torten, leckeres Kleingebäck und pikante Snacks mit geringstem Zeitaufwand zubereitet – mithilfe von Backmischungen und anderen Fertigprodukten gelingen Ihnen problemlos vielseitige Rezepte, mit denen Sie Freunde und Gäste bei jedem Anlass verwöhnen können. Lassen Sie sich überraschen!



Inhalt

Hinweise zu den Rezepten

- **einfach** → trifft auf das Rezept zu
- Geschenk → trifft auf das Rezept nicht zu
- schnell
- einfrieren
- vorbereiten
- für Kids
- preiswert

hinweise zu den rezepten

Abkürzungen

EL = Esslöffel (gestrichen)
TL = Teelöffel (gestrichen)
Msp. = Messerspitze
P. = Päckchen
TK-... = Tiefkühl-...
l = Liter
ml = Milliliter
cl = Zentiliter
kcal = Kilokalorien
ca. = circa
Min. = Minute(n)
Std. = Stunde(n)
Ø = Durchmesser
°C = Grad Celsius
cm = Zentimeter

Umrechnungstabelle

1 l = 1000 ml
1 Tasse = 150 ml
1 Wasserglas = 200 ml
1 Esslöffel = 15 ml
1 Teelöffel = 5 ml
1 dag = 10 g (für Österreich)

Backen aus der Tüte



Backmischungen, Fertigteige und -böden werden hier benutzt, um kreative Kuchen- und Gebäckideen schnell und einfach umzusetzen. Probieren Sie aus, was sich Tolles aus den Fertigprodukten zaubern lässt. Und investieren Sie Ihre Zeit lieber in schöne Tisch- und Kuchendekorationen als in das Abmessen von Mehl und Zucker.

backen aus der tüte

Alle Rezepte auf einen Blick

	Seite	kcal je Stück/Scheibe	einfach	mit Alkohol	Geschenk	schnell	einfrieren	vorbereiten	für Kids	preiswert
Erdbeer-Joghurt-Torte	10	160	+			+		+		
Apfelmustorte	12	350						+	+	+
Schoko-Sahne-Torte	13	360					+	+		
Eistorte mit Amarenakirschen	14	360						+		
Baiser-Joghurt-Torte	16	260			+					
Aprikosen-Haselnuss-Torte	17	310		+	+			+		
Stracciatella-Kuppeltorte	18	350			+		+	+		
Pralinentorte	19	380		+	+			+		
Rieslingtorte	20	160		+				+		
Schokotorte schwarzweiß	22	520			+		+	+		
Birnen-Käsekuchen mit Mohn	24	280			+					
Bunter Käsekuchen	25	750	+					+	+	
Beschwipste Pflaumentorte	26	220		+	+					
Apfel-Marzipan-Streuselkuchen	27	350	+						+	+
Beerentorte	28	380			+					
Apfelkuchen mit Vanillehaube	30	470							+	+
Früchtekuchen	31	220	+	+	+	+				
Käsekuchen mit Rotweinkirschen	32	290			+			+		
Gestürzte Apfeltarte	34	170	+			+				
Waldfruchttorte	35	170		+	+			+		
Liebestorte	36	380		+	+					

	Seite	kcal je Stück/Scheibe	einfach	mit Alkohol	Geschenk	schnell	einfrieren	vorbereiten	für Kids	preiswert
Aprikosen-Nuss-Törtchen	38	160	+			+	+		+	
Mangoschnitten	39	320			+					+
Schoko-Orangen-Waffeltörtchen	40	350				+			+	
Weißwein-Apfeltörtchen	42	180		+				+		
Zitronenomeletts	43	460		+			+			
Fruchtige Sahnerollen-Törtchen	44	210		+	+					
Gefüllte Äpfel in Blätterteig	45	230	+			+				+
Mini-Savarin	46	380		+	+					
Petits Fours	48	100			+			+		
Kirsch-Streusel-Törtchen	49	80	+							+
Lycheetörtchen	50	160	+			+			+	
Zitronen-Frischkäse-Rauten	51	160	+			+			+	
Zucchini-Möhren-Tarte	52	320				+				+
Gefüllte Pilzbuchteln	54	380		+						+
Gewürzstangen	55	160				+			+	+
Würzige Mini-Pizzataschen	56	270	+			+			+	
Körnerbrot mit Früchten	57	230	+		+					
Blätterteig-Zwiebelkuchen	58	260	+			+				
Spinat-Lachs-Taschen	60	320	+			+				
Tomatenbrötchen	61	170							+	+

Backen aus der Tüte – Wie macht man es richtig?

Wer kommt nicht ins Schwärmen, wenn er an cremige Torten und duftende Kuchen auf einer schön gedeckten Kaffeetafel denkt?

Für alle, die nicht auf eine Einladung zum nächsten Feiertagskaffee warten wollen, haben wir in diesem Buch sahnige Torten, fruchtige Schnitten, Kleingebäck und pikante Snacks zusammengestellt, die Sie einfach auf der Grundlage von Fertigbackmischungen oder -teigen backen können.

Im Handel gibt es verschiedene Anbieter von im Wesentlichen identischen Grund- und Backmischungen, daher unterscheiden sich die Mischungen meist nur durch das unterschiedliche Gewicht. Dieses ist deshalb in der Zutatenliste immer angegeben.

In der Zubereitungsanweisung haben wir jeweils die Grundanleitung der Hersteller übernommen. In weiteren Schritten verwandeln wir die einfachen Grundteige in leckere Torten, Sahnerollen, Kleingebäck oder pikante Backleckereien.

Geschwindigkeit ist keine Hexerei

Der große Vorteil von fertigen Backmischungen oder Teigen liegt natürlich in der Geschwindigkeit, mit der man sie zubereiten kann. Und wenn Sie erst einmal wissen, was man alles aus den praktischen Fertigprodukten machen kann, werden die blitzschnellen Rezepte, die oft in weniger als einer Stunde zubereitet und gebacken sind, Sie und Ihre Gäste sicher begeistern.

Sparen Sie also Zeit mit Blätterteig aus dem Gefrierschrank, Fertigteigen aus dem Kühlschrank und mit raffinierten Variationen von Grundmischungen und Backmischungen aus der Tüte. Einige dieser Ideen haben wir Ihnen hier zusammengestellt, doch sicher werden Sie, ausgehend von unseren Anregungen, bald damit beginnen, selbst neue Kreationen auszuprobieren.

Worauf Sie achten müssen

Backmischungen gibt es nicht nur in verschiedenen Geschmacksrichtungen, sondern auch von vielen Anbietern. Unter anderem unterscheiden sich die Produkte verschiedener Firmen in der Menge und in der Zusammensetzung: Bei dem einen ist zum Beispiel das Ei in Form von Eipulver bereits im Teig enthalten, bei dem anderen muss ein frisches Ei zugefügt werden.

Die Zutaten, die der Backmischung hinzugefügt werden müssen, haben wir in diesem Buch in der Zutatenliste mit aufgenommen. Sie müssen allerdings bei der Zubereitung darauf achten, was auf der Fertigmischung angegeben ist, die Sie verarbeiten wollen: Hier können sich Unterschiede zu den im Text aufgenommenen Zutaten in der Art und in der Menge ergeben.

Die richtige Backtemperatur ist – wie immer beim Backen – auch bei den Fertigteigen genau so wichtig wie die sorgfältige Zubereitung. Die im Rezept angegebenen Temperaturen können – angesichts der Vielzahl




verschiedener Backöfen – aber nur Anhaltswerte sein. Sie sollten sich also auch hier an den Besonderheiten Ihres Herdes orientieren und gegebenenfalls noch einmal dessen Bedienungsanleitung genau durchlesen.

Auf jeden Fall empfiehlt es sich, gegen Ende der Backzeit eine Garprobe durchzuführen. Dies kann bei Kuchen recht einfach mithilfe eines Holzstäbchens erfolgen. Das Stäbchen wird in die Mitte des Kuchens gestochen und vorsichtig wieder herausgezogen. Bleiben keine feuchten Krumen daran haften, ist der Kuchen gar.

So backen Sie erfolgreich

Damit Ihr Kuchen ein Erfolg wird, gibt es aber noch einige weitere Dinge, die Sie berücksichtigen sollten.

Die Grundvoraussetzung für gute Backergebnisse sind erprobte Rezepte und klare Anleitungen. Doch damit allein ist es nicht getan, denn ebenso wichtig ist es, das Rezept, das Sie ausgewählt haben, genau durchzulesen. Dies mag selbstverständlich klingen, aber viele Pannen und Enttäuschungen sind tatsächlich auf Flüchtigkeitsfehler beim Ausführen eines Rezepts zurückzuführen.

Ebenso fatal kann es sein, die im Rezept angegebenen Mengen einzelner Zutaten nur zu schätzen, anstatt genau abzuwiegen bzw. abzumessen. Und natürlich darf man keine Zutat, die man gerade nicht zur Hand hat, einfach weglassen. Deshalb hier zu Beginn ein Rat: Nehmen Sie sich die Zeit, die Zutatenliste so weit im Voraus durchzulesen, dass Sie Dinge, die Ihnen gerade fehlen, noch besorgen können.

In einigen Fällen ist es jedoch möglich, fehlende Zutaten durch andere zu ersetzen. Da dies in der Praxis oft sehr hilfreich sein kann, haben wir im nächsten Abschnitt zusammengestellt, wie Sie verschiedene Produkte gegen andere Zutaten austauschen können.

Wenn eine Zutat fehlt

Blattgelatine: Sie kann durch gemahlene Gelatine ersetzt werden. Ein Päckchen Blattgelatine entspricht einem Päckchen gemahlener Gelatine.

Joghurt: Verwenden Sie Milch und Quark zu gleichen Teilen.

Kuvertüre: Diese können Sie durch Schokolade ersetzen.

Likör: Liköre können Sie meist nach Belieben und persönlichem Geschmack austauschen.

Mandeln und Nüsse: Mandeln und Nüsse können Sie jederzeit austauschen.

Milch: Vollmilch, fettarme oder entrahmte Milch oder auch fettarme Kondenzmilch können Sie ebenfalls nach Belieben austauschen. Sie können für Teige sogar Mager- oder Vollmilchpulver mit der auf der Packung angegebenen Wassermenge anrühren.

Puderzucker: Als Ersatz können Sie auch Haushaltszucker in einem Mixer zerkleinern.

Sahne: Soll die Sahne für einen Sahneguss oder einen Kuchenteig flüssig sein, können Sie sie durch weniger fettreiche saure Sahne, Joghurt oder gegebenenfalls durch Milch ersetzen.

TK–Früchte: Fordert ein Rezept tiefgekühlte Früchte, können Sie diese durch frische Früchte ersetzen. Umgekehrt gilt das aber nicht, denn TK-Früchte liefern zu viel Flüssigkeit.

Hilfsmittel, die den Erfolg sichern

Wiegen und messen: Wenn oft betont wird, dass man die Zutaten für einen Kuchen oder ein anderes Gebäck sorgfältig abwiegen oder abmessen soll, hat dies einen guten Grund. Verändert man nämlich ein Rezept willkürlich, verschiebt sich das Verhältnis zwischen flüssigen und trockenen Bestandteilen, und die Beschaffenheit des Teiges stimmt nicht mehr. Die Rezepturen der Grund- und Backmischungen sind genau auf die angegebenen Zutaten abgestimmt, und wenn man nach dem Motto „ein Ei mehr kann doch nicht schaden" arbeitet, kann es passieren, dass zu viel Feuchtigkeit in den Teig gelangt und der Kuchen einen so genannten „Klitsch" bekommt.

Ähnliche Probleme entstehen, wenn man Flüssigkeitsangaben nur schätzt. Ein großes Hilfsmittel ist hier eine Zuwiegewaage oder eine Digitalwaage. Mit der Zuwiegewaage müssen Sie die Zutaten nicht mehr einzeln abwiegen und die Waagschale jedesmal leeren und eventuell sogar säubern – denn die bereits mit einer Zutat beladene Waage lässt sich vor dem Zugeben der nächsten Zutat einfach wieder auf Null stellen.





Kuchengitter dienen zum fachgerechten Auskühlen von Gebäck. Kühlt das Gebäck dagegen auf Kuchenplatten aus, beginnt die Unterseite zu schwitzen und wird feucht.

Ein **Kurzzeitwecker** ist ein wichtiges Hilfsmittel. Man kann ihn bei sich tragen, und er hilft die genaue Backzeit einzuhalten.

Mit **Backpinseln** werden Backformen sorgfältig gefettet, Glasuren aufgetragen und Gebackenes bestrichen.

Ein **Teigschaber** dient zum Umfüllen von Teigen aus der Schüssel und zum Verstreichen des Teigs auf dem Blech oder in der Form.

Kuchen schnell verzieren

Bestäuben Sie Kuchen und Torten mit dunkler Oberfläche mit Puderzucker, die mit heller Oberfläche mit Kakao. Wenn Sie den Kuchen auf den Tellern anrichten, kann auch der Tellerrand etwas bestäubt werden.

Mit einer Glasur können schöne Effekte erzielt werden. Sie sieht gut aus und kann auch geschmacklich einen Kuchen abrunden, denn statt mit Wasser kann der Puderzucker mit Zitronensaft, Orangensaft, alkoholischen Getränken oder einem Espresso angerührt werden. Gefärbt werden kann der Guss mit Lebensmittelfarbe, Rote-Bete-Saft, Spinatsaft oder etwas aufgelöstem Safran. Allerdings braucht der Guss etwas Zeit zum Trocknen. Zum Anrühren rechnet man mit 1–2 EL Flüssigkeit für 100 g Puderzucker. Die fertige Glasur sollte vor der Verwendung durch ein feines Sieb gestrichen werden, damit sie keine Klümpchen enthält. Mit ganz fest angerührtem Zuckerguss können Verzierungen oder Schriften auf den Kuchen gespritzt werden. Füllen Sie den Guss dafür in eine spitz zulaufende Papiertüte, erhältlich im Haushaltswarengeschäft. Unten wird die Spitze in der gewünschten Größe abgeschnitten.

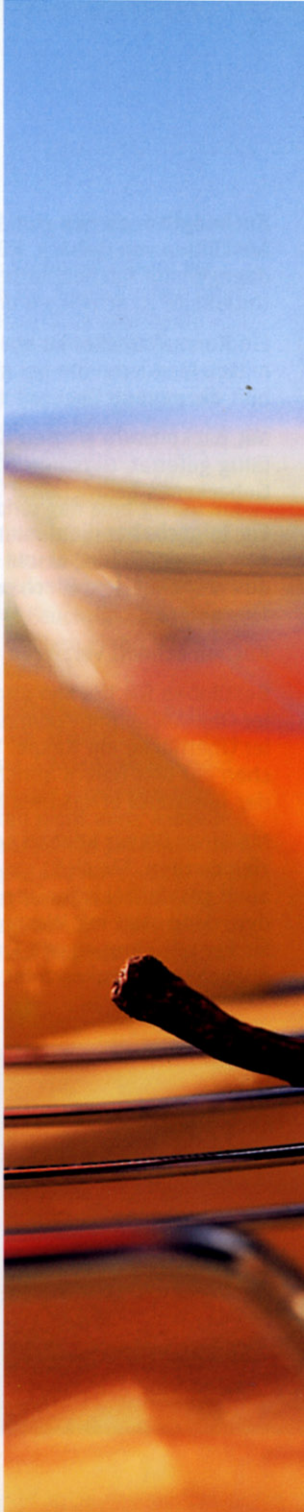


Statt Tortenguss können Obstkuchen, Sandkuchen und anderes Gebäck auch mit einer Aprikosenglasur überzogen werden: Nehmen Sie dafür 1 Glas Aprikosenkonfitüre, kochen Sie sie mit 3 EL Wasser und 2 EL Zucker auf, bis der Zucker gelöst und das Wasser etwas verdampft ist. Streichen Sie die heiße Masse durch ein feines Sieb und verteilen Sie sie dann noch heiß auf dem Gebäck.

Wie Schokospäne korrekt gemacht werden, sehen Sie auf der hinteren Umschlagklappe. Wenn es aber ganz schnell gehen soll, können Sie eine Tafel Schokolade nehmen und mit dem Sparschäler feine Röllchen abschälen.

Pralinen, Schokoladenkekse oder dekorative Plätzchen können einer Torte den letzten Schliff geben. Nehmen Sie doch für Ihre nächste Sahnetorte Waffelröllchen als Tortenrand oder legen Sie oben einen Kreis aus dünnen Schokoladentäfelchen.

Die Rezepte





Erdbeer-Joghurt-Torte

Backmischung Mürbeteig

- einfach
- mit Alkohol
- Geschenk
- schnell
- einfrieren
- vorbereiten
- für Kids
- preiswert

Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Mürbeteig (250 g) · 50 ml Milch
oder fertiger Mürbeteigboden

Butter für das Blech

Für die Füllung
9 Blatt weiße Gelatine · 450 g Vollmilchjoghurt · abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone · 3 EL Zitronensaft · 150 g Honig

200 g Sahne

500 g Erdbeeren

Für 16 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Backzeit: ca. 20 Min.
Kühlzeit: ca. 2 Std.
ca. 160 kcal je Stück

1 Den Backofen auf 200 °C (ohne Vorheizen: Umluft 170 °C; Gas Stufe 3) vorheizen. Für den Teig die Backmischung entsprechend den Packungsangaben mit der Milch in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine so lange kneten, bis sich der Teig zusammenballt. Kurz mit den Händen durchkneten.

2 Den Teig ausrollen, auf den gefetteten Boden einer Springform (etwa 26 cm Ø) ausrollen geben und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Springform schließen und den Kuchen auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 20 Minuten backen. Den Springformring sofort nach dem Backen entfernen und den Mürbeteigboden auf dem Boden der Form erkalten lassen.

3 Inzwischen 6 Blatt Gelatine nach Herstellerangaben einweichen und auflösen. Joghurt, Zitronenschale, Zitronensaft, Honig sowie Gelatine verrühren und alles kalt stellen.

4 Inzwischen die Sahne steif schlagen. Sobald die Gelatinemasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Den gesäuberten Ring der Springform um den Boden stellen, die Masse einfüllen, glatt streichen und 1 Stunde kalt stellen.

5 Die Erdbeeren waschen, putzen und bis auf einige Erdbeeren für die Garnierung pürieren. Die restliche Gelatine nach Vorschrift einweichen, auflösen, unter das Erdbeerpüree rühren und gleichmäßig auf die Joghurtmasse streichen. Den Kuchen wieder 1 Stunde kalt stellen. Den Ring der Springform vorsichtig lösen. Die restlichen Erdbeeren halbieren und die Torte damit garnieren.





Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Biskuitteig (350 g) · 3 frische Eier
oder fertiger Wiener Boden, hell

Backpapier für das Blech

Für die Füllung
1 1/2 kg Äpfel · 100 g Zucker · 1 P. Gelatine gemahlen, weiß · 1 P. Rumrosinen (250 g)

500 g Sahne · 2 P. Sahnesteif · 1 gehäufter EL Zucker · 3 EL Calvados

Zum Bestreuen
100 g Haselnusskrokant

Für 16 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Backzeit: ca. 45 Min.
ca. 350 kcal je Stück

Apfelmustorte

Backmischung Biskuitteig

- einfach
- mit Alkohol
- Geschenk
- schnell
- einfrieren
- **vorbereiten**
- **für Kids**
- **preiswert**

1 Den Backofen auf 190 °C (ohne Vorheizen: Umluft 160 °C; Gas Stufe 2–3) vorheizen. Für den Teig die Backmischung, die Eier und 50 ml kaltes Wasser in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 4 Minuten zu einer glatten Masse verarbeiten.

2 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Tortenring aus Edelstahl (etwa 26 cm Ø) darauf stellen, die Masse einfüllen und glatt streichen. Den Teig auf der untersten Schiene des Ofens etwa 45 Minuten backen.

3 Den Boden aus dem Tortenring lösen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

4 Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in 125 ml Wasser mit dem Zucker unter Rühren weich dünsten.

5 Die Gelatine mit 3 EL kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Die Apfelstücke durch ein Sieb streichen, die gequollene Gelatine zum heißen Apfelmus geben und darin auflösen. Die Rumrosinen unterheben und alles kalt stellen.

6 Die Sahne 1/2 Minute anschlagen. Sahnesteif und 1 EL Zucker mischen, die Sahne steif schlagen und die Mischung dabei einrieseln lassen. Den Tortenboden in der Mitte waagrecht durchschneiden. Einen Boden mit Calvados beträufeln und mit Apfelmus bestreichen. Den zweiten Boden darauf legen und gut andrücken.

7 Den Rand und die Oberseite der Torte mit einem Teil der Schlagsahne bestreichen. Den Rand mit etwas Krokant bestreuen. Aus der restlichen Sahne ein Gittermuster auf die Torte spritzen und mit dem restlichen Krokant bestreuen.

Schoko-Sahne-Torte

Backmischung Schokoladenkuchen

Zutaten
Für den Teig
1 Backmischung Schokoladenkuchen (500 g) · 150 g weiche Margarine oder Butter · 3 frische Eier · 75 ml Milch
Butter für die Form
Für die Füllung
100 g Schokoglasur · 500 g Sahne · 2 P. Sahnesteif · 2 EL Eierlikör
Für die Garnierung
1 P. dünne Schokoladenkekse

Für 16 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Backzeit: ca. 50 Min.
ca. 360 kcal je Stück

einfach
mit Alkohol
Geschenk
schnell
einfrieren
vorbereiten
für Kids
preiswert

1 Den Backofen auf 175 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2) vorheizen. Für den Teig Backmischung, Margarine oder Butter, Eier und Milch nach Packungsangabe in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Den Boden einer Springform (etwa 26 cm Ø) einfetten. Den Teig in die Form füllen und den Tortenboden im unteren Drittel des Ofens etwa 50 Minuten backen. Das Gebäck auskühlen lassen.

3 Für die Füllung die Glasur nach Herstellerangaben auflösen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und den Eierlikör und die Glasur unterrühren. 3 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseite legen. Den Tortenboden in der Mitte waagrecht durchschneiden. Mit einer Hälfte der restlichen Sahne den ersten Boden bestreichen. Den zweiten Boden darauf legen. Mit der anderen Hälfte der Sahne Oberseite und Rand der Torte bestreichen.

4 Auf der Oberseite der Torte mit der Gabel wellenförmig Streifen ziehen. Mit der Sahne aus dem Spritzbeutel 16 Tuffs auf die Torte spritzen und diese mit Schokoladenkeksen garnieren. Mit den restlichen Keksen den Tortenrand dekorieren.



Eistorte mit Amarenakirschen

Backmischung Sandkuchen

- einfach
- mit Alkohol
- Geschenk
- schnell
- einfrieren
- vorbereiten
- für Kids
- preiswert

1 Den Backofen auf 180 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2–3) vorheizen. Für den Teig die Backmischung, die Margarine oder Butter und die Eier in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Den Teig in eine gefettete, gemehlte Kastenform (etwa 25 x 11 cm) füllen und den Kuchen im unteren Drittel des Ofens etwa 1 Stunde backen.

3 Etwa 10 Minuten nach dem Backen den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Etwa die Hälfte des Kuchens zerkrümeln. Den Boden und den Rand einer Springform (etwa 26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Form kurz in das Gefrierfach stellen.

5 Für die Füllung das Eis antauen lassen und cremig rühren. Mit der Eismasse Boden und Rand der Form ausstreichen. Die Form wieder in das Gefrierfach stellen, bis das Schokoeis wieder gefroren ist.

6 Die Kirschen abtropfen lassen (Amarenalikör dabei auffangen) und vierteln. Die Sahne steif schlagen. Zucker, Kirschen, Pistazien und 2 EL Amarenalikör unterheben. Die Sahnemasse in die Form füllen und glatt streichen. Die Kuchenkrümel darüber verteilen und andrücken. Die Torte etwa 4 Stunden gefrieren lassen.

7 Die Torte aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte stürzen und das Papier entfernen. Die Sahne für die Garnierung steif schlagen und mit einem Spritzbeutel mit glatter Tülle Tuffs auf die Torte spritzen. Die Mango schälen, vom Kern lösen und würfeln. Die Torte mit den Mangowürfeln und den Schokoraspel garnieren.

Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Sandkuchen (400 g) · 200 g weiche Margarine oder Butter · 2 frische Eier
oder fertiger Sandkuchen

Butter und Mehl für die Kastenform

Backpapier für die Springform

Für die Füllung
750 g Schokoladeneis · 100 g Kirschen in Amarenalikör · 500 g Sahne · 100 g Zucker · 1 P. gehackte Pistazien (25 g)

Zum Garnieren
125 g Sahne · 1 Mango · 1 EL Schokoraspel

Für 20 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Backzeit: ca. 1 Std.
Gefrierzeit: ca. 5 Std.
ca. 360 kcal je Stück

Tipp
Den restlichen Sandkuchen können Sie in Scheiben geschnitten zur Eistorte reichen.



Baiser-Joghurt-Torte

Backmischung Biskuitteig

- einfach
- mit Alkohol
- **Geschenk**
- schnell
- einfrieren
- vorbereiten
- für Kids
- preiswert

Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Biskuitteig (350 g) · 3 frische Eier
Butter für die Form

Für den Belag und die Füllung
2 frische Eiweiße · 100 g Zucker
6 Blatt Gelatine, weiß · Saft von 1 Zitrone · 500 g Naturjoghurt · 80 g Zucker · geriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
250 g Sahne · 1 Dose Stachelbeeren (480 g Abtropfgewicht) · 100 g Johannisbeergelee

Für 16 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Backzeit: ca. 45 Min.
Kühlzeit: ca. 2 Std.
ca. 260 kcal je Stück



1 Den Backofen auf 190 °C (ohne Vorheizen: Umluft 160 °C; Gas Stufe 2–3) vorheizen. Entsprechend den Packungsangaben die Backmischung, die Eier und 50 ml kaltes Wasser in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 4 Minuten zu einer glatten Masse verarbeiten.

2 Die Masse in eine gefettete Springform (etwa 26 cm Ø) geben, glatt streichen und auf der untersten Schiene des Ofens etwa 20 Minuten backen.

3 Für den Belag das Eiweiß steif schlagen. Dabei den Zucker langsam einrieseln lassen und auf höchster Stufe weiterschlagen. Die Baisermasse auf dem Boden verteilen und alles etwa 25 Minuten weiterbacken. Den Kuchen auskühlen lassen.

5 Für die Füllung die Gelatine etwa 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen. Zitronensaft, Joghurt, Zucker und Orangenschale verrühren. Die Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben, bei schwacher Hitze auflösen, unter die Joghurtmasse rühren und kalt stellen.

6 Den Kuchen aus der Form lösen und den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und den gesäuberten Ring der Springform darum stellen.

7 Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Joghurtmasse heben. Die Stachelbeeren gut abtropfen lassen. Johannisbeergelee auf den unteren Boden streichen. Stachelbeeren darauf verteilen. Mit der Joghurtmasse bestreichen und den oberen Boden darauf legen. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Biskuitteig (350 g) · 3 frische Eier
oder fertiger Wiener Boden, hell
Butter für die Form

Für den Guss und die Füllung
100 g Haselnussglasur
2 schwach gehäufte TL Gelatine gemahlen, weiß · 1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 480 g)
200 g Aprikosenkonfitüre · 3 EL Weinbrand
500 g Sahne

Zum Bestreuen
100 g Haselnusskrokant

Für 16 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Backzeit: ca. 35 Min.
ca. 310 kcal je Stück



Aprikosen-Haselnuss-Torte

Backmischung Biskuitteig

1 Den Backofen auf 190 °C (ohne Vorheizen: Umluft 160 °C; Gas Stufe 2–3) vorheizen. Für den Teig die Backmischung, die Eier und 50 ml kaltes Wasser entsprechend den Packungsangaben in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Masse in eine gefettete Springform (etwa 26 cm Ø) geben, glatt streichen und auf der unteren Schiene des Ofens etwa 35 Minuten backen.

2 Den abgekühlten Boden aus der Form lösen und in der Mitte waagrecht durchschneiden.

3 Für den Guss die Haselnussglasur nach Herstellerangaben erwärmen. Den oberen Boden damit gleichmäßig überziehen und kalt stellen.

4 Für die Füllung die Gelatine mit 3 EL kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Die Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Aus 4 Aprikosen 16 Spalten schneiden, das Fruchtfleisch der restlichen Aprikosen in Würfel schneiden.

5 Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit dem Weinbrand verrühren. Die gequollene Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Die Gelatine unter die Aprikosenkonfitüre rühren.

6 Die Sahne steif schlagen und ein Viertel davon zum Verzieren abnehmen. Die Konfitüre unter die restliche Sahne rühren. Die Aprikosenwürfel auf den unteren Boden geben und die Aprikosensahne darauf verteilen. Den mit Haselnussglasur überzogenen Boden darauf legen und gut andrücken. Den unteren Rand der Torte mit einem Teil der zurückbehaltenen Sahne bestreichen und mit Krokant bestreuen. Die obere Seite mit der restlichen Sahne verzieren und mit Aprikosenspalten garnieren.

- einfach ⊖
- mit Alkohol ⊕
- Geschenk ⊕
- schnell ⊖
- einfrieren ⊖
- vorbereiten ⊕
- für Kids ⊖
- preiswert ⊖



Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Biskuitteig (350 g) · 3 frische Eier
oder fertiger Wiener Boden, hell

Backpapier für die Form

Für die Füllung
500 g Sahne · 1 P. Käse-Sahne-Tortencreme (Pulver) · 500 g Magerquark · 100 g Schokoraspel

Für die Garnierung
Dekorzucker · Schokoladenflocken

Für 16 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Backzeit: ca. 35 Min.
Kühlzeit: ca. 3 Std.
ca. 350 kcal je Stück

Stracciatella-Kuppeltorte

Backmischung Biskuitteig

- einfach
- mit Alkohol
- **Geschenk**
- schnell
- **einfrieren**
- **vorbereiten**
- für Kids
- preiswert

1 Den Backofen auf 190 °C (ohne Vorheizen: Umluft 160 °C; Gas Stufe 2–3) vorheizen. Für den Teig die Backmischung entsprechend den Packungsangaben mit den Eiern und 50 ml kaltem Wasser in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 4 Minuten zu einer glatten Masse verarbeiten.

2 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (etwa 26 cm Ø) geben, glatt streichen und im unteren Drittel des Ofens etwa 35 Minuten backen.

3 Den Rand der Springform sofort nach dem Backen lösen und den Kuchen auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und erkalten lassen. Den erkalteten Kuchen waagrecht so durchschneiden, dass der eine Boden doppelt so dick wie der andere ist.

4 Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Das Cremepulver in eine Rührschüssel geben, 200 ml Wasser zufügen und alles mit einem Schneebesen etwa 1/2 Minute gut verrühren. Den Quark portionsweise unterrühren, dann die Sahne und die Schokoraspel unterheben.

5 Den dickeren Boden auf eine Tortenplatte legen und die Creme kuppelförmig auf den Boden streichen. Den dünnen Boden in 16 Stücke schneiden und diese gleichmäßig so an die Creme drücken, dass eine Kuppel entsteht. Die Torte 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die Torte mit dem Dekorzucker und nach Belieben mit den Schokoladenflocken bestreuen.

Zutaten

Für den Teig

1 Backmischung Biskuitteig (330 g) · 4 frische Eier · 20 g Kakaopulver · 50 g zerlassene, abgekühlte Margarine
oder fertiger Wiener Boden

Butter/Backpapier für die Form

Für die Füllung

125 g Butter · 150 g Puderzucker · 100 g Kakao · 1 frisches Ei · 2 EL Rum · 1 P. Vanillezucker

Für den Guss und die Garnierung

200 g weiße Kuvertüre · 1 P. Haselnusskrokant (100 g)

50 g Schokolade · 12 Pralinen

Für 16 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Backzeit: ca. 40 Min.
ca. 380 kcal je Stück



Pralinentorte

Backmischung Biskuitteig

1 Den Backofen auf 170 °C (ohne Vorheizen: Umluft 140 °C; Gas Stufe 1–2) vorheizen. Für den Teig die Backmischung, die Eier und 30 ml Wasser entsprechend den Packungsangaben in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 4 Minuten zu einer glatten Masse verarbeiten. Zuletzt Kakao und Margarine unterrühren.

2 Den Boden einer Springform (etwa 26 cm Ø) einfetten und mit Backpapier belegen. Die Masse in die Form geben, glatt streichen und im unteren Drittel des Ofens etwa 40 Minuten backen. Den Boden aus der Form lösen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

4 Für die Füllung die Butter schaumig rühren. Puderzucker und Kakao mischen, sieben und mit dem Ei, dem Rum sowie dem Vanillezucker unterrühren.

5 Den Tortenboden waagrecht durchschneiden und mit der Kakaomasse füllen. Die Kuvertüre nach Herstellerangaben zubereiten. Die Torte damit überziehen und den Rand mit Krokant bestreuen.

6 Die Schokolade im Wasserbad auflösen und mit einem Teelöffel Schokoladestreifen über die Oberfläche ziehen. Die Pralinen nach Belieben auf der Torte anordnen.

einfach ⊖
mit Alkohol ⊕
Geschenk ⊕
schnell ⊖
einfrieren ⊖
vorbereiten ⊕
für Kids ⊖
preiswert ⊖

Rieslingtorte

Backmischung Biskuitteig

- ⊕ einfach
- ⊕ mit Alkohol
- ⊖ Geschenk
- ⊖ schnell
- ⊖ einfrieren
- ⊕ vorbereiten
- ⊖ für Kids
- ⊖ preiswert

Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Biskuitteig (200 g)
oder fertiger Biskuitboden

Backpapier für die Form

Für den Belag
3 Williamsbirnen · 30 g brauner Zucker · 150 ml Riesling

Für die Rieslingcreme
50 ml Riesling · 50 g brauner Zucker · 3 frische Eigelb · 4 Blatt Gelatine · 20 ml Birnengeist · 125 g Sahne

Zum Tränken
50 ml Birnengeist

Für den Guss
3 EL Aprikosenkonfitüre

Für 16 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
Backzeit: ca. 20 Min.
Kühlzeit: ca 3 Std.
ca. 160 kcal je Stück

1 Den Backofen auf 200 °C (ohne Vorheizen: Umluft 170 °C; Gas Stufe 3) vorheizen. Für den Teig die Backmischung entsprechend den Packungsangaben in eine hohe Rührschüssel geben. 125 ml kaltes Wasser dazu gießen. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts zuerst auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe 5 Minuten aufschlagen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (etwa 26 cm Ø) geben und im unteren Drittel des Ofens etwa 20 Minuten backen.

2 Den Kuchen aus der Form lösen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

3 Für den Belag die Birnen halbieren und entkernen. Braunen Zucker und Riesling zum Kochen bringen, die Birnen in den kochenden Sirup geben und den Topf sofort vom Herd nehmen. Die Birnen im Sirup abkühlen und in einem Sieb abtropfen lassen. Danach fächerförmig aufschneiden.

4 Für die Creme den Wein mit dem Zucker aufkochen und mit dem Eigelb zu einer schaumigen Masse rühren. Die Masse vom Herd nehmen und weiterrühren. Bevor die Schaummasse ganz abgekühlt ist, die in Wasser eingeweichte und gut abgetropfte Gelatine zugeben. Alles abkühlen lassen, den Birnengeist zugeben und vorsichtig die steif geschlagene Sahne unterheben.

5 Den Boden auf eine Tortenplatte legen und mit dem Birnengeist tränken. Den Ring der Springform anbringen. Die Rieslingcreme einfüllen und glatt streichen. Die Birnen auf der Oberfläche anordnen.

6 Zum Abschluss die Aprikosenkonfitüre erwärmen und vorsichtig über die Birnen streichen. Vor dem Servieren den Kuchen 3 Stunden kalt stellen.



Schokotorte schwarzweiß

Backmischung Biskuitteig

- einfach
- mit Alkohol
- Geschenk
- schnell
- einfrieren
- vorbereiten
- für Kids
- preiswert

Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung (330 g) Biskuitteig · 4 frische Eier · 20 g Kakaopulver · 50 g zerlassene, abgekühlte Margarine
oder fertiger Wiener Boden, dunkel

Butter und Backpapier für die Form

Für die helle Schokocreme
200 g weiße Kuvertüre · 100 g Sahne · 100 g Butter · 2 EL Kirschwasser

Für die dunkle Schokocreme
400 g Zartbitterkuvertüre · 200 g Sahne · 3 EL Weinbrand

Für die Garnierung
25 g gehackte Pistazien

Für 16 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Backzeit: ca. 40 Min.
Kühlzeit: ca. 12 Std.
ca. 520 kcal je Portion

1 Den Backofen auf 170 °C (ohne Vorheizen: Umluft 140 °C; Gas Stufe 1–2) vorheizen. Entsprechend den Packungsangaben die Backmischung, die Eier und 30 ml Wasser in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 4 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Kakao und Margarine unterrühren.

2 Den Boden einer Springform (etwa 26 cm Ø) einfetten und mit Backpapier belegen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und im unteren Drittel des Ofens etwa 40 Minuten backen.

3 Den Boden aus der Form lösen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

4 Für die helle Schokocreme die Kuvertüre klein hacken. Die Sahne aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen und die Kuvertüre darin auflösen. Die Butter unterrühren, das Kirschwasser hineingeben und alles, am besten über Nacht, kalt stellen. Die Masse dann so lange mit den Rührbesen des Handrührgeräts aufschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

5 Aus der Kuvertüre, der Sahne und dem Weinbrand die dunkle Schokocreme so wie die helle Creme zubereiten.

6 Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit der Hälfte der dunklen Schokocreme bestreichen und mit dem mittleren Boden belegen. Den Boden gut andrücken und mit zwei Dritteln der hellen Schokocreme bestreichen. Den letzten Boden auflegen und andrücken.

7 Den Rand und die Oberfläche der Torte mit der restlichen dunklen Schokocreme bestreichen. Den Rand zusätzlich mit den Pistazien bestreuen und die Torte kalt stellen, damit die Schokocreme fest wird. Die restliche helle Schokocreme wieder mit dem Handrührgerät aufschlagen und die Torte damit verzieren.

Apfel-Marzipan-Streuselkuchen

Frischer Mürbeteig

Zutaten

Für den Teig
1 Packung frischer Mürbeteig

Für die Füllung
200 g Marzipanrohmasse · 125 g Butter · 80 g Zucker · etwas Zimt · 2 frische Eier · 1 frisches Eiweiß · 100 g Weizenmehl · 1 TL Backpulver

500 g Äpfel

Für die Streusel
150 g Weizenmehl · 70 g Zucker · 100 g Butter

Für 16 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Backzeit: ca. 45 Min.
ca. 350 kcal je Stück

- einfach ⊕
- mit Alkohol ⊖
- Geschenk ⊖
- schnell ⊖
- einfrieren ⊖
- vorbereiten ⊖
- für Kids ⊕
- preiswert ⊕

1 Den Boden einer Springform (etwa 26 cm Ø) einfetten. Den Teig ausrollen und in die Form geben. Den Teig etwa 2 cm hoch an den Rand drücken. Den Backofen auf 175 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2) vorheizen.

2 Für die Füllung Marzipanrohmasse und Butter mit den Rührbesen eines Handrührgeräts zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Zucker, Zimt, Eier und Eiweiß unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und esslöffelweise darunter rühren.

3 Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und unter die Masse heben. Die Masse auf dem Boden verteilen.

4 Für die Streusel das Mehl mit dem Zucker und der Butter in eine Rührschüssel geben. Mit den Rührbesen des Handrührgeräts gleichmäßig zu Streuseln verrühren und die Streusel auf der Masse verteilen. Den Kuchen im unteren Drittel des Ofens etwa 45 Minuten backen.



Beerentorte

Backmischung Obstkuchenteig

- einfach
- mit Alkohol
- Geschenk
- schnell
- einfrieren
- vorbereiten
- für Kids
- preiswert

Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Obstkuchenteig (250 g) · 150 g weiche Butter · 1 frisches Ei · 1 frisches Eigelb · 100 g Hasselnusskrokant oder Fertigboden Biskuit
Butter für die Form

Für die Füllung
100 g Butter · 50 g Puderzucker · 100 g Frischkäse

Für den Belag
750 g gemischtes Beerenobst (z. B. Erdbeeren, Himbeeren rot und schwarz, Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren) · 150 g Zucker

Für den Guss
1 P. roten Tortenguss · 250 ml Obstsaft (evtl. mit Wasser auffüllen)
150 g weiße Kuvertüre

Für 16 Stück
Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Backzeit: ca. 25 Min.
ca. 380 kcal je Portion

1 Den Backofen auf 200 °C (ohne Vorheizen: Umluft 170 °C; Gas Stufe 3) vorheizen. Entsprechend den Packungsangaben Backmischung, Butter, Ei, Eigelb und 30 ml Wasser in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine in 4 Minuten zu einen glatten Teig verarbeiten. Den Haselnusskrokant unterrühren.

2 Den Teig in eine gefettete Tortenbodenform (etwa 26 cm Ø) geben, glatt streichen und den Boden im unteren Drittel des Ofens etwa 25 Minuten backen. Den Boden zum Auskühlen auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen.

3 Für die Füllung Butter und Puderzucker mit den Rührbesen eines Handrührgeräts schaumig schlagen und den Frischkäse unterrühren. Die Füllung auf dem erkalteten Boden verteilen.

4 Für den Belag das Obst mit dem Zucker mischen und etwa 1 Stunde stehen lassen, damit der Zucker den Saft aufsaugt. Das Obst auf einem Sieb gut abtropfen lassen und leicht kuppelförmig auf den Tortenboden verteilen.

5 Den Tortenguss nach den Herstellerangaben mit dem Obstsaft zubereiten. Den Guss vorsichtig auf das Obst geben und erkalten lassen.

6 Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen, auf einen großen Teller oder eine Marmorplatte gießen und kalt stellen. Aus der Kuvertürenplatte Röllchen schaben und dekorativ auf dem Kuchen anordnen.





Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Hefeteig (357 g) · 150 ml warme Milch oder warmes Wasser · 1 frisches Ei · 50 g weiche Margarine
Butter für die Fettfangschale
Für den Belag
1 kg säuerliche Äpfel
Für den Guss
1 1/8 l Milch · 50 g Speisestärke · 1 P. Vanillepuddingpulver · 50 g Grieß · 150 g Zucker
3 frische Eigelbe · 250 g Sahne · 3 frische Eiweiße
100 g Mandelblättchen

Für 12 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Backzeit: ca. 45 Min.
Gehzeit: ca. 30 Min.
ca. 470 kcal je Stück

Apfelkuchen mit Vanillehaube

Backmischung Hefeteig

- einfach
- mit Alkohol
- Geschenk
- schnell
- einfrieren
- vorbereiten
+ für Kids
+ preiswert

1 Entsprechend den Packungsangaben die Backmischung in eine Rührschüssel geben, Hefe zufügen und gleichmäßig unterrühren. Milch oder Wasser, Ei und weiche Margarine hinzufügen. Alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2–3) vorheizen. Für den Belag die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Den Teig kurz durchkneten, ausrollen und in eine gefettete Fettfangschale legen. Dabei einen Rand formen. Die Apfelspalten überlappend auf den Teig legen.

4 Für den Guss 1 l Milch zum Kochen bringen. Inzwischen die Speisestärke mit Puddingpulver, Grieß, Zucker und der restlichen Milch anrühren. Die Milch von der Kochstelle nehmen und die Speisestärkemischung unter Rühren hineingeben. Alles noch einmal aufkochen lassen und wieder erkalten lassen. Dabei gelegentlich durchrühren.

5 Den erkalteten Pudding mit 2 Eigelben und der Hälfte der Sahne verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Pudding auf die Apfelspalten geben und glatt streichen.

6 Die restliche Sahne steif schlagen und das letzte Eigelb unterheben. Die Masse vorsichtig auf den Pudding streichen und alles mit den Mandelblättchen bestreuen. Den Kuchen im unteren Drittel des Ofens etwa 45 Minuten backen.

Zutaten

Für die Füllung

100 g getrocknete Aprikosen ·
100 g getrocknete Feigen ·
100 g kandierte Ananas

1 P. gehackte Pistazien (25 g)

Für den Teig

1 Backmischung Schokoflocken-Kuchen (450 g) · 125 g weiche Margarine oder Butter ·
3 frische Eier · 6 EL Milch ·
6 EL Calvados

Butter und Mehl für die Form

Für 20 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
Backzeit: ca. 1 Std.
ca. 220 kcal je Stück



Früchtekuchen

Backmischung Schokoflocken-Kuchen

1 Den Backofen auf 170 °C (ohne Vorheizen: Umluft 140 °C; Gas Stufe 1–2) vorheizen. Für die Füllung die getrockneten Früchte und die kandierte Ananas in kleine Würfel schneiden.

2 Entsprechend den Packungsangaben die Backmischung in eine Rührschüssel geben und Fett, Eier, Milch sowie Calvados hinzufügen. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schokoflocken aus der Backmischung, die Trockenfrüchte, die kandierte Ananas und die Pistazien unterheben.

3 Den Teig in eine gefettete, gemehlte Kastenform (etwa 25 x 11 cm) geben, glatt streichen und den Kuchen im unteren Drittel des Ofens etwa 1 Std. backen. 10 Minuten nach dem Backen den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Die kakaohaltige Fettglasur aus der Backmischung nach den Herstellerangaben zubereiten und den erkalteten Kuchen damit besprenkeln.

einfach ⊕
mit Alkohol ⊕
Geschenk ⊕
schnell ⊕
einfrieren ⊖
vorbereiten ⊖
für Kids ⊖
preiswert ⊖

Käsekuchen mit Rotweinkirschen

Backmischung Käsekuchen

- einfach
- mit Alkohol
- **Geschenk**
- schnell
- einfrieren
- **vorbereiten**
- für Kids
- preiswert

Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Käsekuchen (500 g) · 1 frisches Ei · 50 g Margarine

Butter für die Form

Für die Füllung
4 frische Eier · 1 EL Zucker · 500 g Magerquark · 1 TL Zimt · 125 ml Orangensaft · 100 g getrocknete Feigen

Für den Belag
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 480 g) · 1 P. klarer Tortenguss · 50 g Zucker · 1/4 l Rotwein

Für 16 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Backzeit: ca. 70 Min.
ca. 290 kcal je Stück

1 Den Backofen auf 175 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2) vorheizen. Entsprechend den Herstellerangaben die Backmischung für den Boden, das Ei und die Margarine in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

2 Zwei Drittel des Teigs ausrollen und auf den gefetteten Boden einer Springform (etwa 26 cm Ø) geben. Den Rest des Teigs zu einer Rolle formen und als etwa 3 cm hohen Rand an die Innenseite der Form drücken.

3 Für die Füllung die Eier trennen. Das Eiweiß und den Zucker mit den Rührbesen eines Handrührgeräts zu sehr steifem Schnee schlagen.

4 Die der Backmischung beiliegende Mischung für den Käsebelag in eine möglichst hohe Rührschüssel geben. 4 Eigelbe, Quark, Zimt, 1/4 l kaltes Wasser und den Orangensaft hinzufügen. Alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 1 Minute glatt rühren. Die Feigen in kleine Würfel schneiden und mit dem Eischnee unter die Käsemasse ziehen. Die Käse-Eischnee-Masse gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen.

5 Den Kuchen im unteren Drittel des Ofens etwa 70 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen. Mit einem Messer den Kuchen vom Rand der Springform lösen und in der Form auskühlen lassen.

6 Für den Belag die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Den Tortenguss mit dem Zucker nach Herstellerangaben zubereiten – dabei aber das Wasser gegen den Rotwein austauschen. Den Guss gleichmäßig auf den Kirschen verteilen. Den Kuchen 15 Minuten kalt stellen.



Gestürzte Apfeltarte

Backmischung Mürbeteig

- einfach (+)
- mit Alkohol (–)
- Geschenk (–)
- schnell (+)
- einfrieren (–)
- vorbereiten (–)
- für Kids (–)
- preiswert (–)

Zutaten

Für den Teig

1 Backmischung Mürbeteig (250 g) · 50 ml kalte Milch

Für den Belag

2 kg Äpfel · 50 g weiche Butter · 125 g Zucker

Für 16 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Backzeit: ca. 55 Min.
ca. 170 kcal je Stück



1 Den Backofen auf 180 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2–3) vorheizen. Entsprechend den Packungsangaben die Backmischung in eine Rührschüssel geben. Die Milch dazugeben und alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts so lange kneten, bis sich der Teig zusammenballt. Kurz mit den Händen durchkneten.

2 Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Ein rundes Kuchenblech (etwa 27 cm Ø) mit der Butter ausstreichen und mit dem Zucker bestreuen. Die Apfelviertel mit der Spitze nach unten dicht nebeneinander in die Form legen. Die Form auf die Kochstelle stellen und den Zucker bei schwacher Hitze karamellisieren lassen.

3 Den Teig ausrollen und auf die Äpfel legen, dabei den Teig am Rand etwas nach unten drücken. Den Kuchen im unteren Drittel des Ofens etwa 55 Minuten backen.

4 Sofort nach dem Backen den Rand des Gebäcks mit einem Messer vom Blech lösen. Die Tarte etwa 20 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann stürzen.

Tipp
Der Kuchen schmeckt auch lauwarm oder mit kurz geschlagener Eierlikörsahne sehr gut.

Zutaten

Für die Füllung

100 g Zucker · 600 g TK-Beerenmischung · 30 g Speisestärke

500 g Sahne · 2 P. Sahnesteif · 1 EL Zucker

Für den Teig

1 Wiener Boden, dreilagig · 3 EL Waldfruchtkonfitüre

Für den Guss

1 P. klarer Tortenguss · 200 ml Himbeersirup

Für 16 Stück
Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Kühlzeit: ca. 2 Std.
ca. 170 kcal je Portion



Waldfruchttorte

Wiener Boden, hell

1 Für die Füllung 200 ml Wasser mit dem Zucker erhitzen. Die Beeren in eine Rührschüssel geben, mit der heißen Flüssigkeit übergießen und auftauen lassen. Die Früchte in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 1/4 l Saft (eventuell mit Wasser auffüllen) in einem Topf aufkochen. Die Speisestärke mit 4 EL Wasser anrühren und in die kochende Flüssigkeit geben. Die Masse unter Rühren aufkochen lassen, die Beeren vorsichtig unterrühren und alles wieder erkalten lassen.

2 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Waldfruchtkonfitüre bestreichen. Den mittleren Boden darauf legen. Einen Tortenring herumlegen und die Beerenfüllung gleichmäßig auf den Boden geben.

3 Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. 2 EL Sahne zurückbehalten, den Rest auf die Beerenfüllung geben. Die Sahne glatt streichen und mit dem oberen Boden bedecken.

4 Aus dem Tortengusspulver, dem Sirup und 1/4 l Wasser nach Herstellerangaben einen Tortenguss zubereiten. Die restliche Sahne auf den oberen Boden streichen und den heißen Guss darauf verteilen. Die Torte 2 Stunden kalt stellen.

- einfach ⊖
- mit Alkohol ⊕
- Geschenk ⊕
- schnell ⊖
- einfrieren ⊖
- vorbereiten ⊕
- für Kids ⊖
- preiswert ⊖

Liebestorte

Backmischung Rührteig

- einfach
- **mit Alkohol**
- **Geschenk**
- schnell
- einfrieren
- vorbereiten
- für Kids
- preiswert

Zutaten

Für den Teig

1 Backmischung Rührteig (400 g) · 200 g Margarine · 3 frische Eier · 50 ml Weißwein

1 P. rote und grüne Belegkirschen (50 g) · 25 g Pistazien

Für den Guss

250 g Puderzucker · 4–5 EL Weißwein oder Saft (z. B. Erdbeer- oder Waldmeistersirup) · etwas rote Speisefarbe

Zum Garnieren

Kandierte Früchte, gezuckerte Blüten oder Zuckerstreifen

Für 12 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 25 Min.
Backzeit: ca. 50 Min.
Kühlzeit: ca. 12 Std.
ca. 380 kcal je Stück

1 Den Backofen auf 180 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2–3) vorheizen. Entsprechend den Packungsangaben Backmischung, Margarine, Eier und Weißwein in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts in etwa 3 Minuten auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Die Belegkirschen vierteln und mit den Pistazien unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Herzform (etwa 24 cm groß) geben und den Kuchen im unteren Drittel des Ofens etwa 50 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen noch etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen. Danach die Torte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Für den Guss den Puderzucker sieben und mit der gewünschten Flüssigkeit und der Speisefarbe zu einem dicken Guss verrühren. Den Guss gleichmäßig auf dem Herz verteilen und das Herz nach Belieben verzieren. Das Herz am besten über Nacht kühl stellen.

Tipp
Sie können den Weißwein auch durch Milch oder Sahne ersetzen.





Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Nusskuchen (500 g) · 125 g weiche Margarine oder Butter · 3 frische Eier
48 Papier-Backförmchen
Für die Füllung
1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 480 g)

Für 24 Törtchen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Backzeit: ca. 25 Min.
ca. 160 kcal je Törtchen

Aprikosen-Nuss-Törtchen

Backmischung Nusskuchen

- ⊕ einfach
- ⊖ mit Alkohol
- ⊖ Geschenk
- ⊕ schnell
- ⊕ einfrieren
- ⊖ vorbereiten
- ⊕ für Kids
- ⊖ preiswert

1 Den Backofen auf 175 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2) vorheizen. Entsprechend den Packungsangaben Backmischung, Margarine oder Butter, Eier und 75 ml Wasser in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten cremig rühren.

2 Für die Füllung die Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit der Hälfte der Glasurmischung, die der Backmischung beiliegt, unter den Teig heben.

3 Den Teig auf 24 Papierförmchen (je 2 Förmchen ineinander stellen) verteilen; dabei die Förmchen maximal bis zur Hälfte füllen. Die Förmchen auf ein Backblech stellen. Die Törtchen im unteren Drittel des Ofens etwa 25 Minuten backen.

4 Die restliche Glasurmischung mit der Hälfte der angegebenen Wassermenge anrühren, die Törtchen damit besprenkeln, erkalten lassen. Nach Belieben mit etwas Sahne bespritzen.

Tipps
Die Aprikosen kann man durch Sauerkirschen ersetzen.
Die Aprikosentörtchen lassen sich gut einfrieren.

Mangoschnitten

Backmischung Sandkuchen

1 Den Backofen auf 175 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2) vorheizen. Entsprechend den Packungsangaben Backmischung, Margarine oder Butter und Eier in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten cremig rühren.

2 Eine Kastenform (etwa 25 x 11 cm) mit Margarine einfetten. Den Teig hineingeben und glatt streichen. Den Kuchen im unteren Drittel des Ofens etwa 15 Minuten backen.

3 Den Kuchen in der Mitte etwa 1 cm tief längs einschneiden und 45 Minuten weiter backen. Vor dem Herausnehmen mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen gar ist. Das Stäbchen muss nach dem Herausziehen trocken sein.

4 Den Orangensaft erhitzen. Mit einem Holzstäbchen Löcher in den Kuchen stechen und den Saft mit einem Esslöffel über den Kuchen träufeln. Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann heraus nehmen und ganz abkühlen lassen.

5 Den Kuchen in 20 Scheiben schneiden, 5 Scheiben zerkrümeln. Die Mango vom Kern lösen, schälen und in Würfel schneiden. Die Sahne 1/2 Minute schlagen. Sahnesteif und Zucker vermischen und beim Steifschlagen der Sahne einrieseln lassen. Die Mangowürfel unterheben.

6 Die Sahne leicht bergförmig auf die Schnitten anhäufen. Die Krümel darauf verteilen und die Schnitten mit dem Kakaopulver bestäuben.

Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Sandkuchen (400 g) · 200 g weiche Margarine oder Butter · 3 frische Eier
oder fertigen Sandkuchen

Margarine für die Form

Zum Beträufeln
60 ml frischen Orangensaft

Für den Belag
1 reife Mango · 375 g Sahne · 2 P. Sahnesteif · 50 g Puderzucker

2 EL Kakaopulver

Für 15 Schnitten
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Backzeit: ca. 1 Std.
ca. 320 kcal je Schnitte

- einfach ⊖
- mit Alkohol ⊖
- Geschenk ⊕
- schnell ⊖
- einfrieren ⊖
- vorbereiten ⊖
- für Kids ⊖
- preiswert ⊕



Schoko-Orangen-Waffeltörtchen

Backmischung Zitronenkuchen

- ⊖ einfach
- ⊖ mit Alkohol
- ⊖ Geschenk
- ⊕ schnell
- ⊖ einfrieren
- ⊖ vorbereiten
- ⊕ für Kids
- ⊖ preiswert

Zutaten

Für die Schokoladensahne
500 g Sahne ·
100 g Zartbitterschokolade
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange

Für den Teig
1 Backmischung Zitronenkuchen
(500 g) · 150 g weiche Margarine ·
3 frische Eier · 1 Becher Crème
fraîche (150 g)
Öl für das Waffeleisen

Zum Dekorieren
1 Orange

Für 15 Waffeln
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
Backzeit: ca. 30 Min.
Kühlzeit: ca. 6 Std.
ca. 350 kcal je Törtchen

1 Für die Schokoladensahne die Sahne aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Die Schokolade in Stücke brechen und in der heißen Sahne auflösen. Die Schokoladensahne kalt stellen.

2 Entsprechend den Packungsangaben die Backmischung für den Boden mit der Margarine, den Eiern und der Crème fraîche in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in 3 Minuten cremig rühren. Jeweils eine Teigportion in ein gut erhitztes, gefettetes Waffeleisen füllen und 15 goldbraune Waffeln backen. Die Waffeln nebeneinander auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

3 Die Orangenschale unter die Schokoladensahne rühren und die Sahne steif schlagen. Die Hälfte der Glasurmischung, die der Backmischung beiliegt, unterrühren.

4 Jeweils 5 Waffeln mit der restlichen Glasurmischung bestäuben und mit der Sahne zu einer Torte zusammensetzen. Die obere Waffel mit etwas Sahne bespritzen. Die Orange filetieren und die Waffeltorte mit den Filets garnieren.

Tipp
Die Schokoladensahne muss gut abgekühlt sein. Am besten über Nacht stehen lassen.



Weißwein-Apfeltörtchen

Backmischung Mürbeteig

- einfach
- mit Alkohol
- Geschenk
- schnell
- einfrieren
- vorbereiten
- für Kids
- preiswert

Zutaten

Für den Belag
6 kleine Äpfel · 125 ml Apfelsaft · 125 ml Weißwein · 75 g Zucker · 1 P. Vanillezucker · 1 Stange Zimt
1 P. Weißweincreme

Für den Teig
1 Backmischung Mürbeteig (250 g) · 50 ml kalte Milch
oder fertige Mürbeteig-Torteletts
Backpapier für das Blech

Zum Bestreichen
3 EL Aprikosenkonfitüre

Zum Garnieren
50 g Schokoraspel

Für 12 Törtchen
Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Backzeit: ca. 15-18 Min.
ca. 180 kcal je Törtchen



1 Den Backofen auf 175 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2) vorheizen. Für den Belag die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Apfelsaft, Weißwein, Zucker und Vanillezucker mit der Zimtstange aufkochen, die Apfelhälften hineingeben, gar dünsten, abtropfen und erkalten lassen.

2 Für den Teig die Backmischung entsprechend den Packungsangaben mit der Milch in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine so lange kneten, bis sich der Teig zusammenballt. Kurz mit den Händen durchkneten.

3 Den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen und 12 Törtchen mit etwa 10 cm Ø ausstechen. Die Törtchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und auf der mittleren Schiene des Ofens 15–18 Minuten backen. Die Törtchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Die Weißweincreme nach Herstellerangaben, aber ohne Wasser, zubereiten und gleichmäßig auf den Törtchen verteilen. In die Mitte jedes Törtchens eine Apfelhälfte legen.

5 Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und die Apfelhälften damit bestreichen. Die Schokoraspel auf die Weißweincreme streuen.

Tipp
Die Törtchen bekommen einen schönen Glanz, wenn man sie vor dem Backen mit einem Eigelb-Sahne-Gemisch bestreicht.

Zutaten

Für den Teig

1/2 Backmischung Biskuitteig (200 g) · Backpapier für das Blech

etwas Zucker

Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine · 3 frische Eigelbe · 50 g Puderzucker · 125 ml Weißwein · 2 TL abgeriebene Zitronenschale · 5 EL Zitronensaft

400 g Sahne

Zum Bestäuben

etwas Puderzucker · etwas Zimt

Für 6 Omeletts
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Backzeit: ca. 8 Min.
ca. 460 kcal je Omelett



Zitronenomeletts

Backmischung Biskuitteig

1 Den Backofen auf 200 °C (ohne Vorheizen: Umluft 170 °C; Gas Stufe 3) vorheizen. Für den Teig die Hälfte der Backmischung und 125 ml kaltes Wasser in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in 4 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Das Backpapier am Teigrand vorne mehrfach knicken, damit der Teig nicht ausläuft.

2 Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 8 Minuten backen. Den Biskuitboden auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und erkalten lassen.

3 Das Backpapier ablösen und aus dem Boden 6 Kreise mit etwa 12 cm Ø ausstechen.

4 Für die Füllung die Gelatine in Wasser einweichen. Eigelb, Puderzucker, Wein, Zitronenschale sowie Saft verrühren und im heißen Wasserbad mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einer dickschaumigen Creme schlagen. Die Gelatine ausdrücken und in der Creme auflösen, kalt stellen.

5 Die Sahne steif schlagen. Sobald die Creme beginnt, fest zu werden, die Sahne unterheben. Die Omeletts auf einer Hälfte mit der Creme bespritzen, die andere Hälfte darüberklappen.

6 Puderzucker und Zimt vermischen und die fertigen Zitronenomeletts damit bestreuen.

Tipp

Die fertigen Omeletts mit der Sahnefüllung lassen sich sehr gut einfrieren. Sie müssen dann nur 30 Minuten vor dem Servieren bei Raumtemperatur auftauen.

- einfach ⊖
- mit Alkohol ⊕
- Geschenk ⊖
- schnell ⊖
- einfrieren ⊕
- vorbereiten ⊖
- für Kids ⊖
- preiswert ⊖



Zutaten

Für den Teig

1 Backmischung Biskuitteig (200 g) · Backpapier für das Blech

Für die Füllung

250 g Sahne · 50 g Zucker · 2 P. Sahnesteif · 2 EL Rum · 100 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln

Für die Garnierung und den Guss

4 Kiwis · 2 Karambole · je 100 g grüne und blaue Weintrauben · 15 Physalis

1 P. klarer Tortenguss · 50 g Zucker · 250 ml Cidre

Für 15 Törtchen
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Backzeit: ca. 8 Min.
Kühlzeit: ca. 1 Std.
ca. 210 kcal je Törtchen

Fruchtige Sahnerollen-Törtchen

Backmischung Biskuitteig

- einfach
- mit Alkohol
- Geschenk
- schnell
- einfrieren
- vorbereiten
- für Kids
- preiswert

1 Den Backofen auf 225 °C (ohne Vorheizen: Umluft 200 °C; Gas Stufe 4) vorheizen. Entsprechend den Packungsangaben die Backmischung und 125 ml kaltes Wasser in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts zuerst auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe 5 Minuten aufschlagen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verstreichen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 6 Minuten backen.

2 Nach dem Backen den Kuchen mit dem Papier sofort auf ein Geschirrtuch stürzen und erkalten lassen. Erst dann das Backpapier abziehen.

3 Für die Füllung die Sahne 1 Minute mit den Rührbesen des Handrührgeräts schlagen. Den Zucker mit dem Sahnesteif mischen, in die Sahne einstreuen und die Sahne steif schlagen. Den Rum und die Mandeln vorsichtig unterheben.

4 Die Sahne auf den Biskuit streichen und diesen mit Hilfe des Tuches aufrollen. Die Rolle 1 Stunde kalt stellen. Die Kiwis schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Karambole waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Die Weintrauben waschen, trockentupfen und halbieren. Die Physalis aus der Schale drehen und halbieren.

5 Die Rolle in 15 Scheiben schneiden und die Rollen mit dem Obst belegen. Den Tortenguss mit Zucker und Cidre nach Herstellerangaben zubereiten und vorsichtig über das Obst streichen.

Gefüllte Äpfel im Blätterteig

TK-Blätterteig

einfach
mit Alkohol
Geschenk
schnell
einfrieren
vorbereiten
für Kids
preiswert

Zutaten

Für die Füllung
80 g Marzipanrohmasse · 1 EL Akazienhonig · 1 EL Calvados · 1 P. Pistazien (25 g) · 50 g gemahlene Hasenusskerne · 1 TL gemahlener Zimt · 1/4 TL gemahlene Nelken

Für den Belag
8 mittelgroße, rotschalige Äpfel · 1 EL Zitronensaft

Für den Teig
450 g TK-Blätterteig (10 Platten) · Mehl für die Arbeitsfläche

Zum Bestreichen
1 EL Milch · 1 frisches Eigelb

Für 8 Stück
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Backzeit: ca. 30 Min.
ca. 230 kcal je Stück

1 Den Backofen auf 200 °C (ohne Vorheizen: Umluft 170 °C; Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Füllung die Marzipanrohmasse in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen eines Handrührgeräts gut verrühren. Die restlichen Zutaten für die Füllung unterrühren.

2 Die Äpfel waschen, aber nicht schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher herauslösen. Den größten Teil der Masse in die Äpfel füllen und die Äpfel mit dem Zitronensaft bestreichen.

3 Pro Apfel eine Blätterteigplatte nehmen, auf der bemehlten Arbeitsplatte der Länge nach in 5 Streifen schneiden und die Streifen sternförmig aufeinander legen. Etwas von der restlichen Füllung und einen Apfel in die Mitte setzen und die Streifen oben zusammendrücken. Die Äpfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

4 Aus den restlichen Teigplatten Blätter ausstechen und diese an der Nahtstelle der Streifen anbringen. Die Blätterteigäpfel mit dem mit Milch verrührten Eigelb bepinseln und im unteren Drittel des Ofens etwa 30 Minuten backen.

Tipp
Bestäuben Sie die Blätterteigäpfel nach dem Backen mit Puderzucker und servieren Sie eine warme Kirschsauce dazu.



Mini-Savarin

Backmischung Sandkuchen

- einfach
- mit Alkohol
- Geschenk
- schnell
- einfrieren
- vorbereiten
- für Kids
- preiswert

Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Sandkuchen (400 g) · 200 g weiche Margarine oder Butter · 2 frische Eier

Butter für die Förmchen

Zum Tränken
125 ml Weißwein · 50 g Zucker

Für den Guss
500 g Erdbeeren · 1 P. Tortenguss, rot · 35 g Zucker · 3 EL Weißwein

Für die Füllung
1 Banane · 2 EL Zitronensaft · 1 Vanillestange · 75 g Zucker · 2 EL gehackte Zitronenmelisse

Für die Garnierung
125 g Sahne

Für 12 Savarins
Zubereitungszeit: ca. 35 Min.
Backzeit: ca. 20 Min.
ca. 380 kcal je Savarin

1 Den Backofen auf 180 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2–3) vorheizen. Entsprechend den Packungsangaben Backmischung, Margarine oder Butter und Eier in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Den Teig in 12 gefettete, kleine Savarinförmchen geben; dabei die Förmchen nur bis maximal zur Hälfte füllen. Die Kuchen im unteren Drittel des Ofens etwa 20 Minuten backen.

3 Die Förmchen etwas abkühlen lassen und die Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Den Wein mit 50 g Zucker erhitzen, die Hälfte des Weins in die Förmchen geben, die Kuchen hineinlegen und mit der restlichen Flüssigkeit begießen. Die Kuchen kalt stellen.

4 Für den Guss die Hälfte der Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und pürieren. Den Tortenguss mit dem Zucker in einen Topf geben und mit dem Weißwein glatt rühren. 1/4 l Erdbeerbrei abmessen (eventuell mit Wasser ergänzen), hinzufügen und unter Rühren einmal gut aufkochen lassen. Den Erdbeerguss mit einem Esslöffel unregelmäßig auf dem Kuchen verteilen.

5 Für die Füllung die restlichen Erdbeeren etwas zerkleinern. Die Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Obst mit dem Zitronensaft verrühren. Die Vanillestange aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem Zucker mischen. Die Zitronenmelisse in Streifen schneiden und mit dem Vanillezucker vorsichtig unter das Obst mischen. Das Obst in den Savarins verteilen, eventuell übrig gebliebenes Obst dazureichen. Die Sahne steif schlagen und zu den Törtchen servieren.



Petits Fours

Backmischung Biskuitteig

- einfach
- mit Alkohol
- **Geschenk**
- schnell
- einfrieren
- **vorbereiten**
- für Kids
- preiswert

Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Biskuitteig (200 g) oder fertigen Biskuitteig
Backpapier für das Blech
Für die Füllung
100 g Nougat · 2 EL Himbeerkonfitüre
100 g Marzipanrohmasse · 50 g Puderzucker
Für den Guss und die Garnierung
125 g Puderzucker · 2 EL Orangensaft · 100 g Zartbitterkuvertüre · Lebensmittelfarbe · kandierte Früchte und gezuckerte Blüten, nach Belieben

Für 30 Stück
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
Backzeit: ca. 8-9 Min.
ca. 100 kcal je Portion



1 Den Backofen auf 225 °C (ohne Vorheizen: Umluft 200 °C; Gas Stufe 4) vorheizen. Für den Teig die Backmischung und entsprechend den Packungsangaben mit 125 ml Wasser in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts zuerst auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe 5 Minuten aufschlagen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verstreichen und auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 8–9 Minuten backen.

2 Den Biskuit auf eine Arbeitsfläche stürzen und erkalten lassen. Das Backpapier abziehen und den Biskuit von der Arbeitsfläche lösen. Das Gebäck quer halbieren. Den Nougat im Wasserbad erwärmen, geschmeidig rühren und eine Gebäckhälfte damit bestreichen. Die zweite Biskuithälfte darauf legen und mit Himbeerkonfitüre bestreichen.

3 Das Marzipan mit dem gesiebten Puderzucker verkneten. In der Größe der Gebäckplatten ausrollen und darauf legen. Das Gebäck in Rauten und Quadrate (Petits Fours) auseinander schneiden.

4 Den gesiebten Puderzucker mit dem Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe färben und die Hälfte der Petits Fours damit überziehen. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und die restlichen Petit Fours damit überziehen. Das Gebäck nach Belieben mit kandierten Früchten, gezuckerten Blüten oder Ähnlichem garnieren. Die Petit Fours am besten über Nacht auf einem Kuchengitter kühl stellen.

Zutaten

Für den Teig

1 Backmischung Hefeteig (357 g) · 150 ml warme Milch oder Wasser · 1 Ei · 50 g weiche Margarine

Mehl für die Arbeitsfläche · Butter für das Blech

Für die Füllung

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 480 g) · 4 EL Speisestärke

Für Streusel und Garnierung

200 g Weizenmehl · 125 g Zucker · etwas Zimt · 125 g Butter · 100 g Kokosraspel · 125 g Sahne · 50 g Schokoraspel

Für 72 Törtchen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Gehzeit: ca. 50 Min.
Backzeit: ca. 30 Min.
ca. 80 kcal je Törtchen



Kirsch-Streusel-Törtchen

Backmischung Hefeteig

1 Entsprechend den Packungsangaben die Backmischung in eine Rührschüssel füllen, Hefe zugeben und gleichmäßig unterrühren. Milch oder Wasser, Ei und Margarine hinzufügen. Alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Inzwischen für die Füllung die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft auffangen. Vom Kirschsaft 1/2 l abmessen (eventuell mit Wasser auffüllen). Die Speisestärke mit dem Kirschsaft anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen, die Kirschen darunter rühren und kalt stellen.

3 Den Backofen auf 180 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2–3) vorheizen. Den Teig mit Mehl bestäuben auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben. Die Kirschfüllung auf dem Teig verteilen.

4 Für die Streusel Mehl, Zucker, Zimt und Butter in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen eines Handrührgeräts zu Streuseln verarbeiten. Die Kokosraspel in einer Pfanne rösten, etwas abkühlen lassen und unter die Streusel rühren. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen. Den Teig an einem warmen Ort weitere 20 Minuten gehen lassen und den Kuchen im unteren Drittel des Ofens etwa 30 Minuten backen.

5 Den abgekühlten Kuchen in Würfel von etwa 4 x 4 cm schneiden und in Papierförmchen setzen. Die Sahne steif schlagen und mit einem Teelöffel kurz vor dem Servieren auf den Törtchen verteilen. Mit Schokoraspeln bestreuen.

- einfach ⊕
- mit Alkohol ⊖
- Geschenk ⊖
- schnell ⊖
- einfrieren ⊖
- vorbereiten ⊖
- für Kids ⊖
- preiswert ⊕



Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Nusskuchen (500 g) · 125 g weiche Margarine oder Butter · 3 frische Eier

48 Papier-Backförmchen

Für die Füllung
1 Dose Lychees (Abtropfgewicht 240 g)

Für die Garnierung
etwas Puderzucker

Für 24 Törtchen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Backzeit: ca. 25 Min.
ca. 160 kcal je Törtchen

Lycheetörtchen

Backmischung Nusskuchen

- ⊕ einfach
- ⊖ mit Alkohol
- ⊖ Geschenk
- ⊕ schnell
- ⊖ einfrieren
- ⊖ vorbereiten
- ⊕ für Kids
- ⊖ preiswert

1 Den Backofen auf 175 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2) vorheizen. Entsprechend der Packungsangaben Backmischung, Margarine oder Butter, Eier und 75 ml kaltes Wasser in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten cremig rühren.

2 Für die Füllung Lychees auf einem Sieb gut abtropfen lassen, vierteln und mit der Hälfte der Glasurmischung, die der Backmischung beiliegt, unter den Teig heben.

3 Den Teig auf 24 Papier-Backförmchen (je 2 Förmchen ineinander stellen) verteilen, dabei die Förmchen nur bis zur Hälfte füllen und auf ein Backblech stellen. Die Törtchen auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 25 Minuten backen.

4 Die restliche Glasurmischung mit etwas Wasser anrühren, sodass eine dickcremige Masse entsteht. Die Törtchen damit besprenkeln und erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipps

Die Lychees können Sie durch Sauerkirschen oder Aprikosen ersetzen.

Die Törtchen lassen sich gut einfrieren.

Wenn Sie die Törtchen noch mehr aufwerten möchten, reichen Sie frische Lychees dazu.

Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Zitronenkuchen (500 g) · 125 g Margarine · 3 frische Eier · 5 EL Orangensaft

Butter für das Blech

Für den Belag
3 Blatt rote Gelatine · 400 g Frischkäse · 3 EL Grand Marnier · 50 g Zucker

30 g Kokosraspel · 7 Kumquats (Miniorangen)

Für 30 Stück
Zubereitungszeit: ca. 20 Min.
Backzeit: ca. 20 Min.
ca. 160 kcal je Stück



Zitronen-Frischkäse-Rauten

Backmischung Zitronenkuchen

1 Den Backofen auf 175 °C (ohne Vorheizen: Umluft 150 °C; Gas Stufe 2) vorheizen. Entsprechend den Packungsangaben Backmischung, Margarine, Eier und Orangensaft in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Den Teig auf einem gefetteten Backblech verstreichen. Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen, damit der Teig auch vorne einen guten Rand bekommt. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 20 Minuten backen.

3 Für den Belag die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Die Gelatine abtropfen lassen und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Die Zitronenglasur, die der Backmischung beiliegt, mit dem Frischkäse, dem Grand Marnier und dem Zucker verrühren. Die aufgelöste Gelatine unterrühren und die Masse auf den ausgekühlten Boden streichen.

4 Den Kuchen in 7 cm große Rauten schneiden. Die Kokosraspel in einer Pfanne rösten, auskühlen lassen und den Kuchen damit bestreuen. Die Kumquats in Scheiben schneiden und die Rauten damit dekorieren.

einfach ⊕
mit Alkohol ⊖
Geschenk ⊖
schnell ⊕
einfrieren ⊖
vorbereiten ⊖
für Kids ⊕
preiswert ⊖

Tipp
Kumquats sind nicht immer erhältlich. Sie können sie aber durch Früchte der Jahreszeit oder durch kandierte Früchte ersetzen.

Zucchini-Möhren-Tarte

TK-Blätterteig

- einfach
- mit Alkohol
- Geschenk
- **schnell**
- einfrieren
- vorbereiten
- für Kids
- **preiswert**

Zutaten

Für den Belag:

1 Zwiebel · 1 Knoblauchzehe · 750 g Zucchini · 500 g Möhren · 6 EL Speiseöl · etwas Salz · etwas Pfeffer aus der Mühle

200 g Hüttenkäse · 300 g Sahne · 6 frische Eier · einige Kerbelblättchen

Für den Teig

1 TK-Blätterteig · Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für 12 Stücke
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Backzeit: ca. 50 Min.
ca. 320 kcal je Stück

1 Backofen auf 200 °C (ohne Vorheizen: Umluft 170 °C; Gas Stufe 3) vorheizen. Für den Belag die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und trockentupfen, die Möhren schälen und waschen. Beides in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten, Zucchini und Möhren dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze bissfest garen. Alles mit den Gewürzen abschmecken und auskühlen lassen.

2 Den gefetteten Boden einer Springform (etwa 26 cm Ø) mit dem Blätterteig auslegen. Den Ring der Form schließen. Den Teig etwa 2 cm hoch an den Rand der Form drücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Teig mit Backpapier, dann mit getrockneten Hülsenfrüchte belegen, im unteren Drittel des Ofens etwa 20 Minuten blindbacken.

3 Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, den Käse zerbröckeln. Das Gemüse mit dem Käse in der Form verteilen. Die Sahne mit den Eiern sowie dem Kerbel verquirlen, über das Gemüse gießen. Die Form wieder in den Backofen stellen und die Tarte nochmals 30 Minuten backen.

Tipps

Das Blindbacken von Teigen wird bei Gebäcken angewandt, die einen relativ feuchten Belag haben, wie hier das Gemüse.
Sie können durch das Blindbacken auch verhindern, dass der Rand des Kuchens während des Backens zusammenfällt.





Zutaten

Für den Teig

1 P. Trockenhefe · 1/2 Backmischung Sauerteigbrot (500 g)

Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Füllung:

1 Bund Frühlingszwiebeln · 300 g Champignons · 2 EL Speiseöl · etwas Salz · etwas grob gemahlener Pfeffer

etwas Petersilie · 150 g Feta

Zum Bestreichen

100 g Butter · 3 EL Sesamkörner

Für 12 Buchteln
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Backzeit: ca. 35 Min.
Gehzeit: ca. 30 Min.
ca. 380 kcal je Buchtel

Gefüllte Pilzbuchteln

Backmischung Sauerteigbrot

- einfach
- mit Alkohol
- Geschenk
- schnell
- einfrieren
- vorbereiten
- für Kids
- preiswert

1 Die Hefe in einer Rührschüssel in 350 ml Wasser auflösen. Die Backmischung hinzufügen und alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem Teig kneten. Den Teig in der Schüssel zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

2 Für die Füllung die Frühlingszwiebel putzen, waschen, trockentupfen und in kleine Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Champignons darin andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüseflüssigkeit muss nach dem Dünsten verdampft sein. Die Füllung abkühlen lassen.

3 Den Backofen auf 200 °C (ohne Vorheizen: Umluft 170 °C; Gas Stufe 3) vorheizen. Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Den Käse in kleine Würfel schneiden und beides zum Gemüse geben.

4 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und in 12 Stücke schneiden. Jedes Teigstück rund ausrollen, jeweils 1 EL Pilzfüllung darauf geben und den Teig über der Füllung zusammendrücken.

5 Die Butter schmelzen. Etwa zwei Drittel der Butter in eine rechteckige, feuerfeste Form geben und die Teigstücke hineinsetzen. Die Buchteln mit der restlichen Butter bestreichen, den Sesamkörnern bestreuen und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie etwa doppelt so hoch sind. Die Pilzbuchteln im unteren Drittel des Ofens etwa 35 Minuten backen und noch warm essen.





Zutaten

Für den Teig
1 Backmischung Pizzateig (250 g) · 2 EL Olivenöl
Backpapier für das Blech

Für die Füllung
300 g TK-Spinat · 200 g Feta · 1 Schalotte · 100 g Räucherlachs · etwas Salz · etwas Pfeffer aus der Mühle

Zum Bestreuen
etwas grober Pfeffer

Für 6 Taschen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Backzeit: ca. 25 Min.
ca. 320 kcal je Tasche

Spinat-Lachs-Taschen

Backmischung Pizzateig

- ⊕ einfach
- ⊖ mit Alkohol
- ⊖ Geschenk
- ⊕ schnell
- ⊖ einfrieren
- ⊖ vorbereiten
- ⊖ für Kids
- ⊖ preiswert

1 Den Backofen auf 200 °C (Umluft 170 °C; Gas Stufe 3) vorheizen. Für den Teig die Backmischung mit 125 ml lauwarmem Wasser und dem Olivenöl in eine Rührschüssel geben. Alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten.

2 Für die Füllung den Spinat auftauen lassen (eventuell in einem Sieb abtropfen lassen). Den Käse klein würfeln. Die Schalotte schälen und würfeln. Den Lachs in kleine Würfel schneiden. Die Zutaten vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

3 Den Teig zum Rechteck ausrollen und in 6 Quadrate schneiden. Die Füllung darauf verteilen und die Quadrate zu Taschen zusammenschlagen. Die Taschen auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen.

4 Die Taschen mit Wasser bestreichen, mit Pfeffer bestreuen und im unteren Drittel des Ofens etwa 25 Minuten backen. Die Taschen warm servieren.

Zutaten

Für den Teig

150 g getrocknete, eingelegte Tomaten · 2 eingelegte Knoblauchzehen · 1 P. Trockenhefe · 1/2 Backmischung Sauerteigbrot (500 g) · 1/4 TL Oregano

Backpapier für das Blech

Zum Bestreuen

nach Belieben Haferflocken, Sesamkörner, Mohn, Haselnüsse usw.

Für 20 Brötchen
Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Backzeit: ca. 20 Min.
Gehzeit: ca. 30 Min.
ca. 170 kcal je Brötchen



Tomatenbrötchen

Backmischung Sauerteigbrot

1 Für den Teig die Tomaten in kleine Würfel schneiden und die Knoblauchzehen fein hacken. Die Hefe in einer Rührschüssel in 200–250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Die Backmischung zugeben und alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem Teig verkneten. Tomatenwürfel, Knoblauchzehen und Oregano unterkneten. Den Teig in der Schüssel zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

2 Den Backofen auf 200 °C (ohne Vorheizen: Umluft 170 °C; Gas Stufe 3) vorheizen. Den Teig mit etwas Weizenmehl bestäuben, kurz durchkneten und 20 Brötchen daraus formen. Diese als Traube, Kranz oder Wagenrad auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech aneinander legen. Den Teig mit lauwarmem Wasser bestreichen und mit unterschiedlichen Zutaten wie z. B. Haferflocken, Sesamkörnern, Mohn, gehackten Haselnüssen, Sonnenblumenkernen oder gehackten Pistazien bestreuen.

3 Den Teig an einem warmen Ort weitere 15 Minuten gehen lassen. Die Brötchen auf der unteren Schiene des Ofens etwa 20 Minuten backen.

- einfach ⊖
- mit Alkohol ⊖
- Geschenk ⊖
- schnell ⊖
- einfrieren ⊖
- vorbereiten ⊖
- für Kids ⊕
- preiswert ⊕

Alphabetisches Rezeptverzeichnis

Rezeptverzeichnis nach Rubriken

So wird's gemacht!

Schokoröllchen herstellen

1 

Schokolade oder besser Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

2 

Schokolade oder Kuvertüre mit einem großen Messer auf einer ebenen Marmor- oder Glasplatte ausstreichen und abkühlen lassen.

3 

Von der halbfesten Schokolade mit einem Spachtel im flachen Winkel Schokoröllchen schaben.

Gezuckerte Blütenblätter herstellen

1 

Blütenblätter oder Blüte einer unbehandelten, essbaren Blume, z. B. einer Rose oder eines Veilchens, mit einer Pinzette in Eiweiß tauchen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

2 

Anschließend die Blätter in Zucker wenden.

3 

Die Blätter einige Stunden trocknen lassen.

so wird's gemacht



Sahnige Torten, fruchtiger Kuchen, knuspriges Gebäck - mit Backmischungen, Fertigteigen oder vorgefertigten Böden zaubern Sie Köstliches in kürzester Zeit und mit Gelinggarantie! Ob süß oder pikant, locker-luftig oder kross, mit Obst oder Schokolade: Hier findet jeder sein Lieblingsbackrezept!

Ideenküche: Immer eine Idee voraus!

→ In der Rezepte-Übersicht finden Sie in Sekundenschnelle das passende Gebäck

→ Unser Top-Rezepte-Ranking präsentiert eine besondere Auswahl an Rezepten: die einfachsten Backrezepte, die Rezepte, die am schnellsten zu einem leckeren Ergebnis führen und die besten Ideen für den kleinen Geldbeutel

→ Der Umschlag kann nicht nur als praktisches Lesezeichen genutzt werden - ausgeklappt finden Sie dort auch wichtige Hinweise zu den Rezepten

→ Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Fotos helfen bei schwierigen Zubereitungstechniken

→ Außerdem: nützliche Infos und Warenkunde

Exklusiv für Sie im Internet:
viele zusätzliche Rezepte für
Partyideen rund ums Jahr!

www.falken.de

ISBN 3-8068-2667-6 12.90 DM (6.60 €)

9 783806 826678

FALKEN

...fie Klaus Arras, Köln